



An der Domininsel

RESTAURANT UND WEINSALON

Aperitif

| | | |
|---|--------------|---------------|
| <i>Grand Cru Apfelsaft aus der Magnum</i> <i>Ananasrenette, Bergapfelsaft aus Südtirol</i> | <i>0,1l</i> | <i>3,00 €</i> |
| <i>Unser Winter - Aperitif</i> <i>Gonzalo Byass Vermouth, Rojo</i> | <i>5 cl.</i> | <i>5,00 €</i> |
| <i>Trauben-Secco Alkoholfrei</i> <i>Sekthaus Raumland</i> | <i>0,1l</i> | <i>3,90 €</i> |
| <i>Sherry - Tio Pepe Palomino Fino</i> <i>González Byass, DO Jerez – Spanien</i> | <i>5 cl</i> | <i>6,00 €</i> |
| <i>Riesling Sekt, Brut</i> <i>Gebrüder Ludwig, Mosel</i> | <i>0,1l</i> | <i>3,90 €</i> |
| <i>Bollinger Spezial Cuvée Brut</i> <i>Champagne, Frankreich</i> | <i>0,1l</i> | <i>9,50 €</i> |

Suppe und Vorspeisen

Rote Beete Suppe mit Croutons 5,50 €

Marco's Weintipp: 2014 Spätburgunder-SL, Weingut Landmann, Baden
0,1l 3,50 €

Brandenburger Fischsuppe 4,90 €
mit frischem Gemüse

Geräucherter Lachs 7,90 €
mit Kräutervinaigrette und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer

Geräucherte Entenbrust 8,90 €
auf einem Bett von jungen Blattsalaten

Gratinierter Ziegenkäse 7,50 €
auf Pumpernickel und Honig
mit Saisonsalaten

Kleines Schweinefilet 7,90 €
mit Sauerrahm und frischem Salat
auf einem Kartoffelpuffer

Marco's Weintipp: 2016 Pinot Grigio, Sacchetto, Piemont, Italien
0,1l 3,50 €

Vegetarisch/ Vegan

Junge Blattsalate mit Kräuter - Vinaigrette 5,00 €

*Pikantes Süßkartoffel – Sellerie – Püree
auf einem Linsen-Salat-Bett* 9,90 €

*Bandnudeln mit frischem Gemüse
in Olivenöl* 8,90 €

Marco's Weintipp: 2016 Der Silvaner – Bocksbeutel, Augustin, Franken
0,1l 3,50 €

Fisch

Bandnudeln mit Lachsstreifen
14,90 €
mit frischem Gemüse in Rahmsauce

Forelle Müllerin Art 14,90 €
mit Kräuterbutter, junge Blattsalate, Rosmarinkartoffeln

auf der Haut gebratenes Zanderfilet 17,90 €
auf karamellisiertem Spitzkohl und Selleriepüree

gebratenes Lachsfilet 17,50 €
auf frischem Blattspinat und Süßkartoffel

Marco's Weintipp: 2016 Arneis, Cordero de Montecemolo, Piemont
0,1l 4,00 €

Fleisch

Wiener Schnitzel (vom Kalb) 19,90 €
mit Wildkräutersalat und Rosmarinkartoffeln

Schweinefilet vom Lavasteingrill 14,90 €
*mit Kräuterbutter, Marktgemüse und
Rosmarinkartoffeln*

gegrilltes Rumpsteak 19,90 €
*mit Kräuterbutter, frischem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Küftsteak – Dry Aged
vom Lavasteingrill 19,90 €
mit geschmolzenen Tomaten und Rosmarinkartoffeln

Ribeye – Steak Dry Aged 19,90 €
*mit Kräuterbutter, frischem Pfannengemüse
und Rosmarinkartoffeln*

Marco's Weintipp: 2016 Syrah, Feudo Arancio, Sizilien
0,1l 3,50 €

Bandnudeln mit Schweinefilet 13,90 €
in deftiger Sauce mit frischem Gemüse

Schweine – Schnitzel 13,90 €
mit Pfannengemüse und Pommes

Rinderroulade 13,90 €
mit Möhrengemüse und Kartoffelstampf

geschmorte Ochsenbäckchen 16,90 €
*mit Rotweinreduktion, gebuttertem Rosenkohl
und Selleriepüree*

Marco's Weintipp: 2014 Spätburgunder SL, Weingut Landmann, Baden
0,1l 3,50 €

2017 Chardonnay, Mondavi, Kalifornien
0,1l 3,50 €

Sekt alkoholfrei, Sekthaus Raumland
0,1l 3,50 €

Desserts

| | |
|---|--|
| <i>Hausgemachtes Schokoladen-Küchlein</i> <i>mit Birnenkompott und 1 Glas Wintercalville</i> <i>Bergapfelsaft aus Südtirol (alkoholfrei)</i> | 8,90 € |
| <i>Hausgemachtes Lebkuchenparfait</i> <i>mit karamellisierten Walnüssen aus unserem Biergarten</i> | 5,90 € |
| <i>Käsevariation von Bennys Käsewagen</i> <i>mit Traubensenf</i> <i>Christera AOP, Bio Camembert (Thüringen)</i> <i>Rocchetta AOP, Gruyere AOP, Forme d'ambert AOP</i> | 12,90 € |
| <i>Espresso mit Ulrike's frischem Macaron</i> <i>mit verschiedenen Füllungen</i> | 3,30 € |
| <i>Ulrike's Käsekuchen-Eis</i> <i>auf Birnenkompott</i> | 5,50 € |
| <i>Crème Brûlée</i> | 5,90 € |
| <i>gemischtes Eis mit Sahne</i> | 4,50 € |
| <i>Schwedeneisbecher</i> <i>Eis mit Apfelmus, Eierlikör und Sahne</i> | 6,50 € |
| <i>Schokobecher</i> <i>Schokoladeneis mit Schokoladensauce und Sahne</i> | 5,90 € |
| <i>Marco's Weintipp:</i> | <i>2016 Riesling Spätlese fruchtsüß, Ludwig, Mosel</i> <i>0,1l 4,00 €</i> |